PuntoSicuro

Anno 13 - numero 2620 di martedì 03 maggio 2011

Infortuni domestici: i rischi degli utensili e attrezzi da cucina

Raccomandazioni di sicurezza per gli utensili e i piccoli elettrodomestici da cucina. Frullatori a bicchiere, frullatori a immersione, sbattitori, pentole a pressione, ferri da stiro, generatori di vapore, utensili da taglio.

Pubblicità

Trieste, 3 Mag - In uno precedente articolo PuntoSicuro ha presentato alcune indicazioni generali per prevenire gli incidenti legati all'uso di utensili nel lavoro domestico; indicazioni tratte dalla pubblicazione " Infortuni nelle abitazioni. Manuale tecnico per gli operatori della prevenzione", realizzata a cura del Gruppo Sicurezza Abitazioni ? Piano nazionale della prevenzione e disponibile sul sito del Ministero della salute.
Ora ci soffermiamo più attentamente sui rischi legati all'utilizzo di utensili ed attrezzi usati in casa specialmente per le attività di preparazione pasti, con particolare riferimento ai **piccoli elettrodomestici da cucina** quali frullatori, apparecchi multifunzione, tritacarne, piastre e/o dispositivi di cottura mobili, ferri da stiro, vaporetti, ...

Frullatori a bicchiere (o caraffa)
Si tratta di dispositivi molto comuni che hanno la particolarità di "avere la lama rotante a taglio sul fondo del bicchiere".
Ecco alcuni **consigli e raccomandazioni di sicurezza**:
- "prima di qualsiasi operazione manutentiva o di pulizia, togliere la corrente di alimentazione;
- durante le operazioni di pulizia e/o rimozione di resti di alimenti dal fondo del bicchiere, non tentare mai di liberare la lama rotante con le mani. Effettuare piuttosto cicli di funzionamento con acqua e detersivo per piatti, seguiti da getti d'acqua ed abbondanti risciacqui solo sulla parte superiore a caraffa, preventivamente smontata dalla base;
- verificare periodicamente il corretto funzionamento del microinterruttore di blocco (ove presente);
- avviare il dispositivo solo dopo essersi accertati di aver posizionato stabilmente il dispositivo e chiuso correttamente il coperchio superiore di carico;
- non aprire mai il coperchio superiore di carico durante il funzionamento;
- durante il funzionamento, non introdurre mai le mani o oggetti metallici quali cucchiai, coltelli o forchette all'interno del bicchiere o caraffa".

Frullatori a immersione e sbattitori
I frullatori ad immersione sono "tra le attrezzature più pericolose poiché non dotate di alcun sistema di interblocco a protezione della lama rotante". Gli sbattitori invece non sono dotati di lama a taglio, ma "l'elevato regime di rotazione e l'ampiezza delle maglie delle appendici rotanti, consentono l'introduzione delle dita al loro interno e la proiezione di oggetti per trascinamento accidentale".
Molte **raccomandazioni di sicurezza** sono comuni con quelle già esposte per i frullatori a bicchiere. Ricordiamo inoltre che è bene:
- prediligere l'acquisto di modelli divisibili "poiché consentono di disaccoppiare l'organo lavoratore dal motore per una operazione di pulizia in condizioni di sicurezza;
- collegare la presa di corrente solo dopo aver immerso gli elementi rotanti dei dispositivi nell'apposito bicchiere o contenitore, nel quale deve essere già presente l'alimento da triturare;
- non avviare mai il dispositivo al di fuori dell'apposito recipiente fornito normalmente a corredo;
- non orientare mai la lama o gli elementi rotanti verso parti del corpo, capelli, indumenti, carta, buste di plastica ecc.".

Pubblicità

Modelli DVR - DVR Centri Commerciali Elettrodomestici
Categoria Istat: G - Commercio All'ingrosso E Al Dettaglio Riparazione Di Autoveicoli E Motocicli

Pentola a pressione
Per evitare pressioni e temperature troppo alte, la cottura è regolata da una valvola di sicurezza. " In caso di pressione eccessiva la valvola si alzerà e permetterà che vapore acqueo e goccioline d'acqua fuoriescano". Tuttavia è facile che molto vapore acqueo "possa uscire di colpo investendo parti del corpo e/o oggetti presenti nelle vicinanze".
Raccomandazioni di sicurezza:
- "a cottura ultimata, prima dell'apertura, la pentola ed il contenuto devono assolutamente essere raffreddati e riportati ad una pressione normale, aprendo la valvola manualmente o, eventualmente, mettendo la pentola sotto il getto di acqua fredda. Lo stesso discorso vale se dovesse essere necessario aprire la pentola a cottura non ultimata, ad esempio per controllare il punto di cottura degli alimenti;
- pulire periodicamente la valvola di sicurezza. I tempi di ostruzione possono variare a seconda della frequenza d'uso ed a seconda della tipologia di alimenti che si preparano;
- evitare sovraccarichi della pentola che possano in qualche modo ostruire internamente la valvola di sicurezza;
- prima della messa in esercizio della pentola a pressione, leggere attentamente le istruzioni e le indicazioni di sicurezza specifiche indicate dal costruttore".

Ferro da stiro
Questo strumento di lavoro combina la presenza di corrente elettrica, calore ed acqua. Ed è dunque uno degli elettrodomestici che "maggiormente è coinvolto in episodi anche gravi di incidenti domestici", ad esempio in relazione alla forma acuminata in caso di caduta, alle temperature raggiunte dalla piastra metallica, al getto di vapore in uscita dalla piastra inferiore, al rivestimento del cavo di alimentazione e ad altri fattori di rischio.
Consigli e raccomandazioni di sicurezza:
- "spegnere sempre il ferro da stiro quando non è utilizzato, agendo sull'interruttore e togliendo la spina dalla presa;
- ad ogni accensione dell'apparecchio, assicurarsi che il comando del getto continuo di vapore non sia attivato;
- verificare con sistematicità e scrupolo l'integrità del rivestimento del cavo di alimentazione e degli accessori. In caso di deterioramento o malfunzionamento, che rendano in particolar modo necessaria l'apertura del dispositivo, far effettuare le sostituzioni presso il centro assistenza o da personale specializzato;
- non utilizzare mai il ferro da stiro a piedi nudi, con calzature bagnate o anche solo umide;
- allestire una postazione di lavoro stabile e comoda. Un asse da stiro mal posizionato può cadere, soprattutto se urtato da bambini, rovesciando la caldaia o il ferro da stiro stesso;
- evitare l'uso di prolunghe elettriche, specie se passanti da una stanza all'altra attraverso le porte per coprire lunghe distanze;
- in caso di necessità, far sostituire il cordone di alimentazione esclusivamente da personale tecnico esperto;
- riempire con acqua distillata il serbatoio o la caldaia separata, avendo preventivamente staccato la spina di alimentazione elettrica ed essendo certi di un sufficiente raffreddamento";
- nei casi di ferro da a vapore "con caldaia separata, non aprire mai il serbatoio di carico dell'acqua quando la temperatura della caldaia è elevata. Attendere un sufficiente raffreddamento;
- non svuotare mai la caldaia quando l'acqua al suo interno è ancora calda;
- non posare l'apparecchio caldo su superfici sensibili al calore;
- non introdurre alcun detergente, sostanza chimica o solvente nella caldaia;
- non dirigere mai il getto di vapore verso parti del corpo, animali, detriti od oggetti delicati, tanto più se in equilibrio statico precario;
- non rimuovere, bypassare, sostituire con pezzi adattati e/o non originali i dispositivi di sicurezza o le spie di segnalazione di cui è dotato il ferro da stiro;
- riporre il ferro e/o riavvolgere il filo di alimentazione solo dopo che la piastra ha dissipato completamente il calore acquisito durante l'utilizzo;
- riporre il ferro da stiro utilizzando sempre ripiani di scaffali o mensole posizionate in basso, assicurandosi che lo stesso scaffale abbia una solida stabilità e base di appoggio, che la mensola sia sufficientemente larga da accogliere il ferro anche in caso di accidentale scuotimento o spostamento del piano di appoggio e che non venga appoggiato in posizione verticale;
- prediligere l'acquisto di ferri dotati di sistema di spegnimento automatico che si attivano dopo 30 secondi in orizzontale o 8 minuti in verticale.

Generatori di vapore e aspiratori di liquidi e solidi
Questi strumenti devono essere, come gli altri, utilizzati secondo le descrizioni e le istruzioni riportate nei manuali di istruzioni.
Alcune **raccomandazioni di sicurezza**:
- "non permettere che l'apparecchio venga utilizzato da bambini o da persone che non ne conoscono il funzionamento;
- non aspirare acidi e/o solventi e soprattutto non aspirare polveri o liquidi esplosivi che a contatto con le parti interne dell'apparecchio potrebbero causare esplosioni;
- non aspirare sostanze tossiche;
- non aspirare oggetti in fiamme o incandescenti, come tizzoni, cenere ed altri materiali in fase di combustione;
- non aspirare detergenti o altre sostanze che possono provocare della schiuma all'interno del contenitore acqua, in grado di provocare ostruzioni pericolose;
- non dirigere il getto di vapore verso persone, animali, detriti, apparecchiature elettriche e/o elettroniche;
- lasciar raffreddare l'apparecchio prima di procedere alla pulizia dello stesso;
- prima di riporre l'apparecchio, accertarsi che si sia raffreddato completamente;
- non mettere alcun detergente o sostanza chimica nel serbatoio;
- in stagioni con temperature particolarmente basse, pre-riscaldare i vetri emettendo vapore a circa 50 cm di distanza dalla superficie da trattare;
- prima di qualsiasi tipo di manutenzione accertarsi che il cavo di alimentazione non sia collegato alla rete elettrica;
- qualora filo di alimentazione o tubo di aspirazione/getto di vapore risultassero danneggiati o lacerati, procedere alla sostituzione;
- non effettuare mai modifiche ai sistemi di sicurezza e non effettuare mai sostituzioni con pezzi non originali adattati e/o di dubbia stabilità ed efficacia".

Coltelleria, utensili da taglio e forbici
Oltre a ricordare che i coltelli e le forbici sono tra gli oggetti più comuni in ambito domestico, il documento riporta alcune abitudini molto pericolose. Ad esempio quella di impiegare coltelli per fare leva o per svitare viti "quando non si hanno a portata di mano gli appositi cacciaviti o quando non si ha voglia di andarli a prendere in garage".
Veniamo ad alcuni consigli generali e **raccomandazioni di sicurezza**:
- "durante l'acquisto fare attenzione al materiale con il quale sono realizzati i coltelli, evitando di scegliere modelli economici realizzati con materiali non all'altezza dell'impiego;
- fare attenzione alla realizzazione del manico. Prediligere i modelli ergonomici, monofusione, o con manico in plastica presso fuso. Evitare i modelli con manico rivettato;
- prediligere l'acquisto di coltelli leggeri;
- tenere i coltelli più affilati separati dalle posate;
- non lasciare i coltelli in ammollo nell'acqua per lavare i piatti. Lavare i coltelli e le forchette per primi, lasciandoli poi al di fuori del pozzetto colmo d'acqua saponata e riporli non appena risciacquati ed asciugati;
- non utilizzare la lama dei coltelli per fare leva, svitare viti e quant'altro;
- prediligere l'acquisto di coltelli con punte stondate;
- evitare di camminare per lunghi tratti con coltelli in mano. Se lo si fa per necessità, tenere sempre la punta rivolta verso il basso;
- nella fase di disossamento della carne, indossare il grembiule protettivo e il guanto in maglia;
- usare sempre i coltelli in direzione opposta al corpo;
- non correre mai in cucina con un coltello in mano".

" Infortuni nelle abitazioni. Manuale tecnico per gli operatori della prevenzione", a cura del Gruppo Sicurezza Abitazioni ? Piano nazionale della prevenzione - coordinatore del gruppo di lavoro: Valentino Patussi, con riferimento al capitolo "Rischi legati all'utilizzo di utensili-attrezzi nell'ambito del lavoro domestico, degli interventi di manutenzione e dell'hobbistica" scritto da Fabio Schiavitti (formato PDF, 8.51 MB).

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.